



**PROPOSAL PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA
KERIPIK KULIT SINGKONG BERAROMA PANDAN**

**BIDANG KEGIATAN:
PKM KEWIRAUSAHAAN**

Diusulkan oleh:

| | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Ernawati | (6411413048) Angkatan 2013 |
| Hunun Sri Pawenang | (6411413052) Angkatan 2013 |
| Roseria Yulianto | (6411413002) Angkatan 2013 |
| Vina Anggriani | (6411413067) Angkatan 2013 |
| Devi sharaswati | (6411414060) Angkatan 2014 |

UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG

SEMARANG

2015

PENGESAHAN USULAN PKM KEWIRUSAHAAN

- | | |
|--|--|
| 1. Judul Kegiatan | : KERIPIK KULIT SINGKONG BERAROMA PANDAN |
| 2. Bidang Kegiatan | : PKMK - Sosial Ekonomi |
| 3. Ketua Pelaksana Kegiatan | |
| a. Nama Lengkap | : Ernawati |
| b. NIM | : 6411413048 |
| c. Program Studi | : Kesehatan Masyarakat |
| d. Perguruan Tinggi | : Universitas Negeri Semarang |
| e. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : ds. Pulorejo RT 7 Rw 1 kecamatan winong kabupaten Pati, telp. -, hp. 089669374173 |
| f. Alamat email | : errna_wati@yahoo.co.id |
| 4. Anggota Pelaksana Kegiatan/Penulis | : 4 orang |
| 5. Dosen Pendamping | |
| a. Nama Lengkap dan Gelar | : Dr. ANIK SETYO WAHYUNINGSIH |
| b. NIDN | : 0003097407 |
| c. Alamat Rumah dan No Tel./HP | : Jl.Raya Patemon RT 01 RW V, Patemon, Gunung Pati, SEMARANG, telp. 024 8448024, hp. 081225428567 |
| 6. Biaya Kegiatan Total | |
| a. Dikti | : Rp 12.480.000,00 |
| b. Sumber lain (sebutkan...) | : Rp 0,00; Sumber lain: |
| 7. Jangka Waktu Pelaksanaan | : 5 bulan. |

Semarang , 4 - 10 - 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan,



(Ernawati)
NIM. 6411413048

Dosen Pendamping,



(Dr. ANIK SETYO WAHYUNINGSIH)
NIDN. 0003097407

Menyetujui
Ketua Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat,

(Irswan Budiono, S.KM, M.Kes.)
NIP/NIK 197512172005011003

Menyetujui
Ketua Bidang Kemahasiswaan,

(Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si)
NIP/NIK 196012171986011001

DAFTAR ISI

| | |
|--|------------|
| HALAMAN SAMPUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| DAFTAR ISI | iii |
| RINGKASAN..... | iv |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 2 |
| 1.3 Tujuan Program..... | 2 |
| 1.4 Luaran yang Diharapkan | 2 |
| 1.5 Kegunaan Program..... | 3 |
| BAB II GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA | |
| 2.1 Analisis Produk | 4 |
| 2.2 Analisis Pasar..... | 4 |
| 2.3 Analisis Produksi | 5 |
| BAB III METODE PELAKSANAAN | |
| 3.1 Prosedur Produksi | 7 |
| 3.2 Rencana Produksi Selama 1 Tahun..... | 8 |
| 3.3 Stratrgi Pemasaran..... | 8 |
| BAB IV ANGGARAN BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN | |
| 4.1 Anggaran Biaya..... | 9 |
| 4.2 Jadwal Program..... | 9 |
| DAFTAR PUSTAKA | 10 |
| LAMPIRAN – LAMPIRAN | |
| Lampiran 1 Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing | 11 |
| Lampiran 2 Jastifikasi Anggaran Kegiatan | 17 |
| Lampiran 3 Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas | 21 |
| Lampiran 4 Surat Pernyataan Ketua | 22 |

RINGKASAN

Makanan merupakan sumber energi utama yang diperlukan oleh tubuh manusia. Salah satu sumber energi utama pada makanan yaitu karbohidrat yang biasanya terdapat pada makanan pokok. Yang termasuk dalam makanan pokok yaitu nasi, gandum, roti, jagung, bahkan singkong. Singkong merupakan tanaman yang tumbuh di daerah tropis dan sub tropis. Oleh karena itu Indonesia merupakan salah satu negara yang berpotensi menghasilkan singkong terbesar di dunia. Singkong adalah tanaman rakyat yang telah dikenal di seluruh pelosok Indonesia. Saat ini produksi singkong di Indonesia telah mencapai kurang lebih 20 juta ton per tahun (BPS, 2008). Singkong merupakan hasil pertanian yang jumlahnya berlimpah dan perlu alternatif lain dalam pemanfaatannya untuk menunjang program ketahanan pangan sesuai dengan PP Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan yang mengatur ketersediaan pangan, cadangan pangan, panganekaragaman pangan, pencegahan, dan penanggulangan masalah pangan.

Singkong sering dijadikan bahan baku pembuatan tepung tapioka. Pabrik - pabrik tepung tapioka tersebut menghasilkan limbah berupa kulit singkong. Kulit singkong biasanya dijual dengan harga murah untuk pakan ternak. Oleh karena itu penulis memanfaatkan limbah kulit singkong sebagai makanan ringan yaitu menjadi keripik kulit singkong beraroma pandan untuk mengubah nilai jual kulit sigkong yang rendah menjadi tinggi, bernilai ekonomis, sebagai ketahanan pangan, dan memberikan inovasi baru dalam bidang pangan. Kandungan gizi dalam 100 g kulit singkong adalah sebagai berikut : protein 8,11 g; serat kasar 15,20 g; pektin 0,22 g; lemak 1,29 g; kalsium 0,63 g

Pembuatan kripik kulit singkong dilakukan dengan cara yang sederhana, tetapi membutuhkan waktu yang cukup lama. Proses pembuatan kripik singkong dengan aroma pandan dimulai dari pengupasan, pencucian, perebusan, perendaman, penjemuran, dan penggorengan. Hasil produksi akan distribusikan kepada konsumen melalui kerjasama dengan warung – warung, toko toko, kos, dan ditempatkan disekitar kampus.

Kata Kunci : kulit singkong, nilai ekonomis, ketahanan pangan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Makanan merupakan sumber energi utama yang diperlukan oleh tubuh manusia. Salah satu sumber energi utama pada makanan yaitu karbohidrat yang biasanya terdapat pada makanan pokok. Yang termasuk dalam makanan pokok yaitu nasi, gandum, roti, jagung, bahkan singkong. Singkong merupakan tanaman yang tumbuh di daerah tropis dan sub tropis. Oleh karena itu Indonesia merupakan salah satu negara yang berpotensi menghasilkan singkong terbesar di dunia. Singkong adalah tanaman rakyat yang telah dikenal di seluruh pelosok Indonesia. Saat ini produksi singkong di Indonesia telah mencapai kurang lebih 20 juta ton per tahun (BPS, 2008). Singkong merupakan hasil pertanian yang jumlahnya berlimpah dan perlu alternatif lain dalam pemanfaatannya untuk menunjang program ketahanan pangan sesuai dengan PP Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan yang mengatur ketersediaan pangan, cadangan pangan, penganekaragaman pangan, pencegahan, dan penanggulangan masalah pangan. Singkong termasuk tanaman yang sangat bermanfaat, karena dari umbi sampai daunnya dapat dimanfaatkan. Singkong mulai dari umbi, batang, dan daun umumnya mengandung racun asam sianida sehingga berasa pahit. Oleh karena itu, singkong sering dijadikan bahan baku tepung tapioka. Pabrik tepung tapioka menghasilkan limbah berupa kulit singkong. Kulit singkong biasanya dijual dengan harga murah untuk pakan ternak. Akan tetapi di dalam kulit singkong sebenarnya terdapat kandungan karbohidrat yang sangat tinggi sehingga dapat dikonsumsi oleh manusia. Penelitian Turyoni (2005), menyatakan bahwa kandungan karbohidrat kulit singkong segar blender adalah 4,55%. Selain itu kulit singkong juga mengandung tannin, enzim peroksida, glikosa, kalsium oksalat, serat, dan HCN (Arifin, 2005). Oleh karena itu penulis memanfaatkan kulit singkong sebagai makanan ringan keripik dengan tambahan ekstrak pandan.

Rukaman (1997) menyatakan bahwa komponen kimia dan gizi dalam 100 g kulit singkong adalah sebagai berikut : protein 8,11 g; serat kasar 15,20 g; pektin 0,22 g; lemak 1,29 g; kalsium 0,63 g sedangkan komponen kimia dan gizi daging singkong dalam 100 g adalah protein 1 g; kalori 154 g; karbohidrat 36,8 g; lemak 0,1 g (mahmud, dkk, 2009) sehingga dapat disimpulkan bahwa kadar protein singkong lebih rendah dibanding kulit singkong.

Pembuatan keripik kulit singkong dilakukan dengan cara yang sederhana, tetapi membutuhkan waktu yang cukup lama. Proses pembuatan keripik kulit singkong dengan aroma pandan dimulai dari pengupasan, pencucian, perebusan, perendaman, penjemuran, dan penggorengan. Proses tersebut bertujuan untuk menghilangkan asam sianida yang terkandung dalam kulit singkong sekaligus proses alami dari pembuatan keripik kulit singkong itu sendiri. Dengan melakukan percobaan pembuatan keripik kulit singkong beraroma pandan, dapat disimpulkan bahwa kulit singkong dapat dikonsumsi oleh manusia dan bernilai ekonomis. Penulis berharap kulit singkong yang semulanya menjadi limbah pabrik tepung tapioka dapat dimanfaatkan menjadi makanan ringan yang berdaya jual tinggi, bernilai ekonomis serta bermanfaat sebagai ketahanan pangan di Indonesia. Hasil produksi akan distribusikan kepada konsumen melalui kerjasama dengan warung – warung, toko toko, kos, dan ditempatkan di sekitar kampus

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian di atas, dapat timbul suatu permasalahan sebagai berikut:

Bagaimana pemanfaatan limbah kulit singkong sebagai makanan ringan yaitu keripik kulit singkong beraroma pandan ?

1.3 TUJUAN PROGRAM

- 1) Memberikan inovasi baru dalam bidang pangan.
- 2) Memberikan nilai jual pada limbah kulit singkong
- 3) Menumbuhkan budaya kewirausahaan bagi mahasiswa melalui usaha pembuatan keripik kulit singkong beraroma pandan, sehingga nantinya mendorong mahasiswa untuk menciptakan lapangan usaha baru.

1.4 LUARAN YANG DIHARAPKAN

- 1) Tumbuhnya jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa, sehingga mahasiswa terdidik untuk berwirausaha, bukan menggantungkan diri menjadi karyawan.
- 2) Terciptanya sebuah produk variant baru yang berorientasi pada kepuasan konsumen dan bermanfaat bagi ketahanan pangan
- 3) Memantapkan jati diri intelektual sebagai cerminan masyarakat ilmiah.
- 4) Meningkatnya harga jual kulit singkong yang selama ini hanya menjadi limbah pada pabrik – pabrik pembuatan tepung tapioka dan hanya dimanfaatkan sebagai pakan ternak.

1.5 KEGUNAAN PROGRAM

- 1) Panduan mahasiswa dan masyarakat untuk membuka peluang usaha baru.
- 2) Penemuan produk baru bagi bidang ilmu gizi dengan pemanfaatan barang yang tidak bernilai jual tinggi menjadi bernilai ekonomis.
- 3) Referensi produk bahan olahan pangan baru yang bergizi bagi kesehatan masyarakat dan ahli gizi.
- 4) Memberikan wawasan dan pengetahuan baru bagi mahasiswa tentang pemanfaatan kulit singkong sebagai makanan ringan yaitu berupa keripik kulit singkong.
- 5) Memberikan sumbangan pemikiran bagi masyarakat untuk penganevaragaman produk dari kulit singkong.

Sedangkan kegunaan teoretik antara lain sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut guna mendapatkan hasil yang lebih optimal.

BAB II

GAMBARAN UMUM RENCANA USAHA

2.1 Analisis Produk

1. Jenis dan Nama Produk, Karakteristik Produk

Produk yang dibuat dalam program ini adalah keripik kulit singkong beraroma pandan yang terbuat dari kulit singkong dan campuran ekstrak pandan. Karakteristik produk ini berupa kripik yang renyah dan gurih dengan kemasannya yang menarik.

2. Keunggulan keripik kulit singkong

Harga yang ditawarkan relatif lebih murah jika dibandingkan dengan harga keripik yang dipasarkan di sekitar kampus dan warung sekitar. Pembuatan keripik kulit singkong ini mudah, bahan baku pembuatan keripik mudah didapat, tidak menggunakan bahan pengawet, penyedap rasa dan menggunakan bahan pewarna atau aroma yang alami, yaitu pandan. Selain itu keripik kulit singkong ini berbeda dengan keripik – keripik yang lainnya, karena keripik kulit singkong ini dibuat dengan tambahan ekstrak pandan sehingga keripik singkong kulit ini beraroma pandan.

3. Keterkaitan dengan Produk Lain dan Perolehan Bahan Baku

Makanan ringan keripik kulit singkong hampir sama dengan keripik – keripik lain yang ada di pasaran, yang membedakan hanya bahan baku pembuatannya yaitu kulit singkong yang selama ini berupa limbah, pemanfaatannya kurang dan hanya digunakan sebagai pakan ternak. Dalam perolehan bahan bakunya bisa dibilang mudah diperoleh.

2.2 Analisis Pasar

1. Profil Konsumen

Target konsumen dari produk ini adalah anak-anak, remaja, masyarakat umum, pelajar maupun mahasiswa. Karena produk yang di pasarkan adalah berupa cemilan maka semua orang pasti menyukainya.

2. Potensi dan Segmentasi Pasar

Dengan rendahnya tingkat pemanfaatan kulit singkong di pasaran, hal ini bisa dijadikan sebuah potensi dan peluang yang cukup besar bagi usaha keripik kulit singkong beraroma pandan untuk diterima di pasar dengan modal kandungan nutrisi yang dibutuhkan oleh masyarakat.

Selain itu, masih rendahnya pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan kulit singkong, sehingga diharapkan potensi pasar terhadap keripik kulit singkong sangat besar.

3. Pesaing dan Peluang Pasar

Pesaing dari keripik kulit singkong beraroma pandan ini yaitu pabrik- pabrik besar yang khusus memproduksi jenis – jenis keripik dengan bahan baku yang beraneka ragam.

4. Media Promosi yang akan digunakan

Untuk memperkenalkan produk keripik kulit singkong beraroma pandan ini kepada masyarakat maka perlu diadakan promosi. Promosi tersebut dapat dilakukan dengan cara pembagian sampel produk sehingga dapat mengetahui respon dari masyarakat mengenai produk tersebut, selain dapat juga menggunakan media sosial, pamflet, dan media promosi lainnya, sehingga diharapkan akan menunjang keberhasilan dari program kewirausahaan ini, serta produk ini dapat menjadi pilihan masyarakat dalam memilih cemilan yang bergizi, menyehatkan dan terjangkau oleh masyarakat.

5. Target atau Rencana Penjualan

Rencana penjualan dari keripik kulit singkong beraroma pandan adalah sebagai berikut :

| | |
|--------------------|-----------------|
| 1 hari | =100 bungkus |
| 1 bulan | =3.000 bungkus |
| 1 tahun (12 bulan) | =36.000 bungkus |

6. Strategi Pemasaran yang Akan Diterapkan

Strategi pemasaran yang digunakan dalam usaha pengembangan keripik kulit singkong beraroma pandan ini menggunakan analisis bauran pemasaran, yaitu :

a. Kebijakan Produk

Usaha ini bergerak dalam produksi barang yaitu berupa produk makanan ringan yang berupa cemilan keripik kulit singkong beraroma pandan

b. Kebijakan Harga

Harga yang ditawarkan kepada konsumen yaitu Rp 2.000/bungkus/50gram

c. Kebijakan Promosi

Media promosi yang digunakan dapat melalui pamflet dan melalui melalui sosial media.

d. Kebijakan Distribusi

Hasil produksi di distribusikan kepada konsumen dilakukan secara tidak langsung yaitu melalui kerjasama dengan warung – warung, toko - toko, kos, dan ditempatkan disekitar kampus. Apabila usaha ini sudah berkembang, maka jangkauan distribusi cemilan keripik kulit singkong beraroma pandan ini akan diperluas.

2.3 Analisis Produksi

1. Bahan Baku, Bahan Penunjang, dan Peralatan yang digunakan

a. Bahan baku

| | |
|----------------|--------------|
| Kulit singkong | Bawang putih |
| Air | Garam |

| | | |
|-----------------------|----------|-----------------|
| Minyak goreng | Ketumbar | |
| Daun pandan | | |
| b. Bahan penunjang | | |
| Plastik | Label | |
| c. Peralatan | | |
| Kompor dan tabung gas | cobek | Panci |
| Pisau | Solet | plastik kemasan |
| Baskom | Serbet | staples |
| Wajan | Ember | |

2. Pasokan Bahan Baku

Perolehan bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi yang yang berupa kulit singkong tergolong mudah untuk didapatkan.

3. Rencana Produksi Selama Satu Tahun

| | |
|--------------------|---------------|
| 1 hari | =100 bungkus |
| 1 bulan | =3000 bungkus |
| 1 tahun (12 bulan) | =3600 bungkus |

4. Strategi Pemasaran

Produk keripik kulit singkong ini akan dipasarkan di warung – warung, toko - toko, kos, dan ditempatkan di sekitar kampus.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

Proses pembuatan keripik kulit singkong ini cukup mudah dan sederhana, dalam pembuatannya dibutuhkan alat-alat dan bahan-bahan yang sudah ditentukan atau diperlukan. Hal ini bertujuan agar metode ini dapat ditiru dengan mudah oleh masyarakat.

3.1 Proses Produksi

Cara pembuatan keripik kulit singkong

a) Pemisahan kulit

Kulit singkong terdiri dari dua lapisan yaitu lapisan luar dan lapisan dalam. Untuk bahan baku pembuatan keripik kulit singkong yang digunakan yaitu kulit singkong yang bagian dalam yang berwarna putih. Cara memisahkan lapisan kulit singkong tersebut dapat menggunakan pisau.

b) Pencucian

Kulit singkong yang berwarna putih dimasukkan ke dalam baskom. Kemudian kulit singkong dicuci menggunakan air sampai bersih.

c) Perebusan

Air bersih dimasukkan ke dalam panci. Setelah air mendidih, kulit singkong yang telah dicuci tersebut direbus sampai berwarna agak coklat.

d) Perendaman

Kulit singkong yang telah direbus kemudian dicuci kembali dan direndam selama tiga hari didalam baskom, dengan air rendaman diganti setiap hari. Setelah direndam dengan air selama tiga hari, kulit singkong tersebut kemudian direndam dengan air hasil pemerasan air pandan. Perendaman dilakukan selama tiga jam agar aroma dan rasa pandan terserap dalam kulit singkong tersebut.

e) Pemberian cita rasa

Bawang putih dan garam dihaluskan menggunakan cobek dan ulekan dan diberikan sedikit air setelah bumbu halus. Kulit singkong yang sudah direndam dimasukkan ke dalam baskom kemudian bumbu yang telah di beri air dituangkan ke dalam baskom tersebut. Biarkan tiga jam, agar bumbu meresap ke dalam kulit singkong

f) Penjemuran

Kulit singkong yang telah direndam selama tiga hari kemudian ditiriskan diatas tampah. Kemudian kulit singkong dijemur dibawah sinar matahari selama tiga hari.

g) Penggorengan

Minyak goreng dituangkan ke dalam wajan kemudian dipanaskan menggunakan kompor. Setelah minyak panas, kulit singkong yang telah dijemur sampai kering digoreng. Goreng keripik kulit singkong sampai masak dan tidak gosong.

h) Penirisan

Keripik kulit singkong yang sudah di goreng kemudian ditiriskan, agar minyak yang terkandung dalam keripik tidak terlalu banyak dan supaya keripik adem atau tidak panas.

i) Pembungkusan

Keripik kulit singkong yang sudah ditiriskan kemudian dibungkus dengan bungkus yang sudah disiapkan dan keripik kulit singkong siap untuk dipasarkan.

3.2 Rencana Produksi selama 1 tahun

| | |
|--------------------|---------------|
| 1 hari | =100 bungkus |
| 1 bulan | =3000 bungkus |
| 1 tahun (12 bulan) | =3600 bungkus |

3.3 Strategi Pemasaran

Produk keripik kulit singkong beraroma pandan ini akan dipasarkan di warung – warung, toko - toko, kos, dan ditempatkan disekitar kampus.

BAB IV
BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

4.1 Anggaran Biaya

| No. | Jenis Pengeluaran | Biaya (Rp) |
|---------------|---------------------|--------------------------|
| 1. | Peralatan Penunjang | Rp. 7.340.000,00 |
| 2. | Bahan Habis Pakai | Rp. 2.400.000,00 |
| 3. | Perjalanan | Rp. 1.800.000,00 |
| 4. | Lain-lain | Rp. 940.000,00 |
| JUMLAH | | Rp. 12.480.000,00 |

4.2 Jadwal Kegiatan

| No | Jenis Kegiatan | Bulan I Minggu ke- | | | | Bulan II Minggu ke- | | | | Bulan III Minggu ke- | | | | Bulan IV Minggu ke- | | | | Bulan V Minggu ke- | | | |
|-----|--|-----------------------|---|---|---|------------------------|---|---|---|-------------------------|---|---|---|------------------------|---|---|---|-----------------------|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Proposal sudah lolos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Perizinan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Persiapan tempat produksi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Persiapan dan pengadaan alat bahan produksi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Memproduksi “Keripik Kulit Singkong Beraroma Pandan” | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Memasarkan “Keripik Kulit Singkong Beraroma Pandan” | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7. | Evaluasi Program | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. | Pembuatan laporan program | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. | Revisi laporan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. | Penyerahan laporan | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

DAFTAR PUSTAKA

- BPS, 2008 . Data Jumlah Produksi Singkong Indonesia. www.BPS.com.
- Arifin, 2005. Kandungan Gizi Pada Ubi Kayu Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. IX (2) : 90-110.
- Mahmud dkk., 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta : PT Elex Media Komputindo
- Turyoni D. 2005. Pembuatan Dodol Tape Kulit Singkong (*Cassava*). Semarang : Teknologi Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang
- Rukmana R., 1997. Ubi Kayu Budi daya dan Paska Panen. Kanisius. Yogyakarta.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Ketua, Anggota dan Dosen Pembimbing

A. BIODATA KETUA PELAKSANA

1. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Ernawati |
| 2 | Alamat | Ds.Pulorejo 02 RT 7 RW I Kecamatan Winong Kabupaten Pati |
| 3 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 4 | NIM | 6411413048 |
| 5 | Program Studi/Fakultas | IKM/FIK |
| 6 | Tempat dan tanggal lahir | Pati, 20 Oktober 1994 |
| 7 | E-mail | errna_wati@yahoo.co.id |
| 8 | Nomor Telepon/Hp. | 089669374173 |

1. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-------------------|-----------------|----------------|----------------|
| Nama Institusi | SDN PULOREJO 02 | SMPN 2 JAKENAN | SMAN 1 JAKENAN |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2001-2007 | 2007-2010 | 2010-2013 |

2. Pemakalah Seminar ilmiah (Oral Presentation)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar | Waktu dan Tempat |
|-----|-------------------------------|------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |

3. Penghargaan dalam 10 tahun tahun terakhir

| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|-------------------------------|-------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi. Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal PKM-K.

Semarang , 4 - 10 - 2015

Ketua Pelaksana Kegiatan,



(Ernawati)

NIM. 6411413048

B. BIODATA ANGGOTA 1

1. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Hunun Sri Pawenang |
| 2 | Alamat | Jalan wijaya kusuma no 13 Rt 04 Rw 05 Kudaile Slawi Tegal |
| 3 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 4 | NIM | 6411413052 |
| 5 | Program Studi/Fakultas | IKM/FIK |
| 6 | Tempat dan tanggal lahir | Tegal 28 januari 1996 |
| 7 | E-mail | Hununsp@gmail.com |
| 8 | Nomor Telepon/Hp. | 085781902305 |

2. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-----------------------|-------------------|--------------|--------------|
| Nama Institusi | SDN Kudaile 06 | SMPN 3 Slawi | SMAN 1 Slawi |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk- Lulus | 2001-2007 | 2007-2010 | 2010-2013 |

3. Pemakalah Seminar ilmiah (Oral Presentation)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar | Waktu dan Tempat |
|-----|-------------------------------|------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |

4. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|-------------------------------|-------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal PKM-K.

Semarang, 4 Oktober 2015

Anggota 1


Hunun Sri Pawenang
NIM. 6411413052

C. BIODATA ANGGOTA 2

1. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Roseria Yulianto |
| 2 | Alamat | Jalan Nusa Indah Rt 04 Rw 04 Sindang Sari, Majenang, Kabupaten Cilacap |
| 3 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 4 | NIM | 6411413002 |
| 5 | Program Studi/Fakultas | IKM/FIK |
| 6 | Tempat dan tanggal lahir | Cilacap 7 Juli 1995 |
| 7 | E-mail | Roseriayulianto95@gmail.com |
| 8 | Nomor Telepon/Hp. | 089689756317 |

2. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-------------------|---------------------------|-----------------|-----------------|
| Nama Institusi | SDN 01 Mulyasari Majenang | SMPN 1 MAjenang | SMAN 1 Majenang |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2001-2007 | 2007-2010 | 2010-2013 |

3. Pemakalah Seminar ilmiah (Oral Presentation)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar | Waktu dan Tempat |
|-----|-------------------------------|------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |

4. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

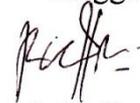
| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|-------------------------------|-------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal PKM-K.

Semarang, 4 Oktober 2015

Anggota 2,



Roseria Yulianto

NIM. 6411413002

D. BIODATA ANGGOTA 3

5. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Vina Anggriani |
| 2 | Alamat | Jalan Palopo no 3 Rt 5 Rw 2 Tunon Tegal Kota |
| 3 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 4 | NIM | 6411413067 |
| 5 | Program Studi/Fakultas | IKM/FIK |
| 6 | Tempat dan tanggal lahir | Tegal 20 Februari 1996 |
| 7 | E-mail | Vinaanggriani20@gmail.com |
| 8 | Nomor Telepon/Hp. | 085640989218 |

6. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-------------------|-------------|---------------|--------------|
| Nama Institusi | SDN Tunon 2 | SMPN 10 Tegal | SMAN 1 Tegal |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2001-2007 | 2007-2010 | 2010-2013 |

7. Pemakalah Seminar ilmiah (Oral Presentation)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar | Waktu dan Tempat |
|-----|-------------------------------|------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |

8. Penghargaan dalam 10 tahun terakhir

| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|-------------------------------|-------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal PKM-K.

Semarang, 4 Oktober 2015
Anggota 3,



Vina Anggriani
NIM.6411413067

E. BIODATA ANGGOTA 4

1. Identitas Diri

| | | |
|---|--------------------------|--|
| 1 | Nama Lengkap | Devi Sharaswati |
| 2 | Alamat | Jalan Teuku cik ditiro Rt 03 Rw 04 no 64A Debong Kidul |
| 3 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 4 | NIM | 6411414060 |
| 5 | Program Studi/Fakultas | IKM/FIK |
| 6 | Tempat dan tanggal lahir | 3 januari 1997 |
| 7 | E-mail | Dhevie_sharas@yahoo.com |
| 8 | Nomor Telepon/Hp. | 085788881598 |

2. Riwayat Pendidikan

| | SD | SMP | SMA |
|-------------------|----------------|--------------|--------------|
| Nama Institusi | SDN Bandung 01 | SMPN 7 Tegal | SMAN 3 Tegal |
| Jurusan | - | - | IPA |
| Tahun Masuk-Lulus | 2002-2008 | 2008-2011 | 2011-2014 |

3. Pemakalah Seminar ilmiah (Oral Presentation)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar | Waktu dan Tempat |
|-----|-------------------------------|------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |

4. Penghargaan dalam 10 tahun tahun terakhir

| No. | Jenis Penghargaan | Institusi Pemberi Penghargaan | Tahun |
|-----|-------------------|-------------------------------|-------|
| 1. | | | |
| 2. | | | |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Proposal PKM-K.

Semarang, 4 Oktober 2015

Anggota 4



.Devi Sharaswati

NIM. 6411414060

F. Biodata Dosen Pembimbing

A. Identitas Diri

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------------|
| 1 | Nama Lengkap (beserta gelar) | dr. Anik Setyo Wahyuningsih, M.Kes |
| 2 | Jenis Kelamin | Perempuan |
| 3 | Tempat Tanggal Lahir | Semarang,05 September 1974 |
| 4 | NIDN | 0003097407 |
| 5 | E-mail | Aniksetyo39@gmail.com |
| 6 | Nomor telpon/ HP | 08122542867 |

B. Riwayat Pendidikan

| | S1 | S2 |
|---------------------|---|--|
| Nama Institusi | UNDIP | UNDIP |
| Jurusan | FK | Promkes K3 |
| Tahun Masuk-Lulus | 2000 | 2014 |
| Judul Tesis/Skripsi | Pengaruh pemberian alkohol 20 % terhadap pankreas kelinci | Gambaran sel darah putih pada pekerja yang terpapar debu gamping |

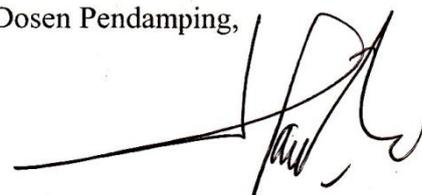
C. Pemakalah Seminar ilmiah (Oral Presentation)

| No. | Nama Pertemuan Ilmiah/Seminar | Judul Artikel Ilmiah | Waktu dan Tempat |
|-----|-------------------------------|-------------------------------------|------------------|
| 1. | Seminar kesehatan jantung | Pola hidup sehat agar jantung sehat | UNNES / 2014 |

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan Program Kreativitas Mahasiswa Gagasan Tertulis.

Dosen Pendamping,



(Dr. ANIK SETYO WAHYUNINGSIH)
NIDN. 0003097407

Lampiran 2. Justifikasi Anggaran Kegiatan

A. Analisis keuangan

1. Peralatan Penunjang

| Material | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Harga Satuan (Rp) | Jumlah (Rp) | Penyusutan/Tahun (Rp) |
|------------------------|-----------------------|-----------|-------------------|------------------------|-----------------------|
| Wajan | 5 tahun | 1 buah | Rp. 350.000,00 | Rp. 350.000,00 | Rp.70.000,00 |
| Panci Besar | 5 tahun | 2 buah | Rp. 300.000,00 | Rp. 600.000,00 | Rp.120.000,00 |
| Plastik | 1 bulan | 60 buah | Rp. 17.000,00 | Rp. 1.020.000,00 | - |
| Komprom dan Tabung Gas | 20 tahun | 1 buah | Rp. 900.000,00 | Rp. 900.000,00 | Rp.45.000,00 |
| Solet | 2 tahun | 10 buah | Rp. 20.000,00 | Rp. 200.000,00 | - |
| Baskom | 5 tahun | 5 buah | Rp. 30.000,00 | Rp. 150.000,00 | - |
| Serbet | 1 tahun | 5 buah | Rp. 10.000,00 | Rp. 50.000,00 | - |
| Pisau | 3 tahun | 3 buah | Rp. 25.000,00 | Rp. 75.000,00 | - |
| Ember Besar | 2 tahun | 2 buah | Rp. 60.000,00 | Rp. 120.000,00 | - |
| cobek | 1 tahun | 2 buah | Rp. 100.000 | RP. 200.000,00 | |
| Staples + isi | 1 tahun | 5 buah | Rp. 35.000 | Rp. 175.000,00 | |
| Sewa Tempat | 1 tahun | 1 | Rp. 3.500.000,00 | Rp. 3.500.000,00 | |
| TOTAL | | | | Rp.7.340.000,00 | Rp.235.000,00 |

2. Bahan Habis Pakai

| Material | Justifikasi Pemakaian | Kuantitas | Harga Satuan (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----------------|-----------------------|-----------|-------------------|-------------------------|
| Kulit singkong | 2 minggu | 100 kg | Rp. 10.000,00 | Rp. 1.000.000,00 |
| Minyak Goreng | 2 minggu | 25 liter | Rp. 25.000,00 | Rp. 625.000,00 |
| Daun pandan | 1 minggu | 10 kg | Rp. 40.000,00 | Rp. 400.000,00 |
| Bawang Putih | 2 minggu | 5 kg | Rp. 30.000,00 | Rp. 150.000,00 |
| Garam | 2 minggu | 5 kg | Rp. 10.000,00 | Rp. 100.000,00 |
| Ketumbar | 2 minggu | 5 kg | Rp. 25.000,00 | Rp. 125.000,00 |
| TOTAL | | | | Rp. 2.400.000,00 |

3. Transportasi

| Tujuan | Juatifikasi perjalanan | Kuantitas | Harga satuan | Biaya |
|---------------------------------|--------------------------|-------------|---------------|------------------------|
| Pati - unnes | Pencarian kulit singkong | 2 x 4 orang | Rp.150.000,00 | Rp.600.000,00 |
| Unnes-pasar ungaran | Pencarian bahan-bahan | 2 x 4 orang | Rp.100.000,00 | Rp.400.000,00 |
| Unnes-pasar johar | Pencarian alat-alat | 2 x 4 orang | Rp.150.000,00 | Rp.600.000,00 |
| Unnes-toko | Cetak pamphlet | 2 x 2 orang | Rp.50.000,00 | Rp.100.000,00 |
| Unnes - toko | Cetak label | 2 x 2 orang | Rp. 50.000,00 | Rp. 100.000,00 |
| Total biaya transportasi | | | | Rp.1.800.000,00 |

4. Lain-lain

| Material | Kuantitas | Harga satuan | Keterangan |
|--------------------|-----------|---------------|----------------------|
| Proposal perizinan | 1 | Rp.60.000,00 | Rp.60.000,00 |
| Penyusunan laporan | 2 | Rp.200.000,00 | Rp.400.000,00 |
| Pembuatan pamphlet | 200 | Rp.900,00 | Rp.180.000,00 |
| Pembuatan Label | 100 | RP. 3000,00 | Rp. 300.000,00 |
| Total (Rp) | | | Rp.940.000,00 |

Biaya operasional per bulan:

- a. bahan habis pakai : Rp.2.400.000,00
- b. sewa tempat : Rp. 300.000,00
- c. transportasi : Rp.1.800.000,00
Rp.4.500.000,00

B. Analisis Pendapatan Dan Keuangan

1. Produksi 1 bulan : 3000 bungkus
2. Penyusutan hasil produksi diperkirakan 0,5% /bulan: 15bungkus
Produk yang layak dijual 2985bungkus
3. Produksi 1 tahun 12x 2985 : 35.820 bungkus
4. Biaya operasional per tahun :Rp.4.500.000,00 x 12
:Rp.54.000.000,00
5. Penetapan harga keripik kulit pisang
 - a. HPP (Harga Pokok Penjualan)
HPP : $\frac{\text{Total Biaya produksi}}{\text{Jumlah Produk}}$
: $\frac{\text{Rp.54.000.000,00}}{35.820 \text{ bungkus}}$

- : Rp.1.507.53 (setiap bungkus)
- b. Estimasi keuntungan yang diinginkan yaitu 20%
- c. Harga jual : $HPP + (20\% \times HPP)$
: Rp. 1.507,53 + (20% x Rp. 1.507,53)
: Rp.1.507,53 + Rp.301,506
: Rp.1.809,036 (setiap bungkus)
- d. Harga jual kesepakatan : Rp.2.000,00 (setiap bungkus)
6. Hasil penjualan keripik kulit singkong
Total hasil penjualan : jumlah produk x harga jual kesepakatan
: 35.820 x Rp.2.000,00
: Rp.71.640.000,00
7. Keuntungan bersih yang diperoleh
Laba/Rugi : Total hasil penjualan – biaya operasional
: Rp.71.640.000,00 – Rp. 54.000.000,00
: Rp.17.640.000,00 (Laba)

C. Analisis Kelayakan Usaha

a. BEP (Break Even Point)

1. BEP Volume Produksi : $\frac{\text{Total Biaya Operasional}}{\text{Harga jual}}$
: $\frac{\text{Rp.54.000.000,00}}{\text{Rp.2.000,00}}$
: 27.000

Jadi pada tingkat volume produksi usaha ini 27.000 berada pada titik impas dan akan kembali modal pada bulan ke-5 setelah produksi.

2. BEP Harga Produksi : $\frac{\text{Total Biaya Operasional}}{\text{Volume Produksi}}$
: $\frac{\text{Rp.54.000.000,00}}{27.000}$
: Rp.2000

Jadi pada tingkat harga Rp.2000 usaha ini berada pada titik impas.

b. B/C Ratio : $\frac{\text{Total Hasil Penjualan}}{\text{Total Biaya Operasional}}$
: $\frac{\text{Rp.71.640.000,00}}{\text{Rp.54.000.000,00}}$

: 1,326

Karena B/C ratio > 1 maka usaha ini layak untuk dijalankan, artinya tiap satuan biaya yang dikeluarkan diperoleh hasil penjualan sebesar 1,326 kali lipat.

c. ROI (Return On Investment)

$$\begin{aligned} \text{ROI} &: \frac{\text{Keuntungan/tahun}}{\text{Total Biaya Operasional}} \times 100\% \\ &: \frac{\text{Rp. 17.640.000,00}}{\text{Rp. 54.000.000,00}} \times 100\% \\ &: 32,66 \end{aligned}$$

Usaha ini layak untuk dikembangkan karena setiap pembiayaan sebesar Rp.100,00 diperoleh keuntungan sebesar Rp.32,66

d. Perhitungan Pengembalian Modal : $\frac{\text{Keuntungan} + \text{Penyusutan}}{\text{Jumlah modal investasi awal}} \times 100\%$

$$\begin{aligned} &: \frac{\text{Rp.17.640.000,00} + \text{Rp.235.000,00}}{\text{Rp. 7.340.000,00}} \times 100\% \\ &: \text{Rp. 243,52\%} \end{aligned}$$

Artinya modal usaha ini akan terlunasi sebesar 243,52% setiap tahun

Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Kegiatan dan Pembagian Tugas

| No | Nama / NIM | Program Studi | Bidang Ilmu | Alokasi Waktu (jam/minggu) | Uraian Tugas |
|----|---------------------------------------|--------------------------------|-------------|----------------------------|--------------|
| 1 | Ernawati / 6411413048 | IKM | Kesehatan | 10jam/ minggu | Ketua |
| 2 | Hunun Sri Pawenang / 6411413052 | IKM | Kesehatan | 10jam/ minggu | Sekretaris |
| 3 | Roseria Yulianto / 6411413002 | IKM | Kesehatan | 10jam/ minggu | Humas |
| 4 | Vina Anggriani/ 6411413067 | Pendidikan Bahasa Jepang | Kesehatan | 10jam/ minggu | Humas |
| 5 | Devi sharaswati/ 6411414060 | Pendidikan Akuntansi | Akuntansi | 10jam/ minggu | Bendahara |

Lampiran 4.**Surat Pernyataan Ketua Kegiatan**
**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

Gedung H : Kampus Sekaran - Gunung Pati – Semarang

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan

Email: pr3@unnes.ac.id Telp/Fax: (024) 8508003

SURAT PERNYATAAN KETUA PENELITI/PELAKSANA

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ernawati
 NIM : 6411413048
 Program Studi : Ilmu Kesehatan Masyarakat
 Fakultas : Fakultas Ilmu Keolahragaan

Dengan ini menyatakan bahwa usulan Program Kreativitas Mahasiswa bidang kewirausahaan saya dengan judul: “ **KERIPIK KULIT SINGKONG BERAROMA PANDAN**” yang diusulkan untuk tahun anggaran 2015 bersifat original dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya penelitian yang sudah diterima di kas negara. Demikian pernyataan ini di buat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Semarang, 4 Oktober 2015

Mengetahui,
 Pembantu Rektor Bidang kemahasiswaan,

Dr. Bambang Budi Raharjo, M.Si
 96012171986011001

Menyatakan,

Ernawati
 NIM 6411413048